

**ANALISIS TOTAL FENOL PADA FORMULASI KOPI BUBUK  
ARABIKA DAN ROBUSTA DENGAN PENAMBAHAN GULA SEMUT  
BPTBA LIPI GUNUNGKIDUL – YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Sholikha Nopiana  
(1700033018)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
2020**

## **HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS TOTAL FENOL PADA FORMULASI KOPI BUBUK ARABIKA DAN  
ROBUSTA DENGAN PENAMBAHAN GULA SEMUT  
BPTBA LIPI GUNUNGKIDUL – YOGYAKARTA  
2020**

**Disusun oleh:**

**Sholikha Nopiana  
(1700033018)**

**Yogyakarta, 08 Agustus 2020**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**(Wahidah Mahanani R, S.TP.,M.Sc.)**

**NIY. 60160965**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)**

**NIY. 60160914**

## RINGKASAN

Indonesia adalah negara agraris dimana sebagian besar penduduknya mayoritas hidup dari hasil bercocok tanam atau bertani dan berkebun, sehingga pertanian dan perkebunan merupakan sektor yang memegang peranan penting dalam kesejahteraan kehidupan penduduk Indonesia. Salah satu contoh komoditas unggulan dalam sektor perkebunan adalah kopi. Kopi merupakan salah satu minuman yang digemari masyarakat Indonesia dan telah dikonsumsi secara turun temurun. Kopi adalah minuman hasil dari seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan hingga menjadi bubuk. Jenis kopi yang paling dikenal adalah kopi Arabika (*C. Arabica*) dan Robusta (*C. Canephora*), dimana kedua kopi ini memiliki rasa, tampilan, dan kandungan yang berbeda. Dalam laporan ini akan dibahas mengenai pengujian total fenol pada bubuk kopi Arabika dan Robusta dengan penambahan gula semut. Sampel kopi yang dianalisis sebanyak 13 sampel dengan masing-masing 3 kali ulangan. Sampel yang digunakan adalah Kopi Arabika, Kopi Robusta, R 20%, R 25%, R 30%, R 35%, R 40%, RA 20%, RA 25%, RA 30%, RA 35%, RA 40%, dan Kopi Arabika Robusta (70:30). Berdasarkan hasil yang di analisis pengaruh penambahan gula semut terhadap berbagai formulasi ekstrak kopi Robusta Arabika (RA) yang dicampur tidak berpengaruh terhadap penurunan senyawa fenol. Semakin tinggi konsentrasi gula semut yang ditambahkan, semakin tinggi pula kandungan senyawa fenol yang dihasilkan. Sedangkan pengaruh penambahan gula semut pada formulasi berbagai ekstrak kopi Robusta (R) ada yang berpengaruh dan tidak berpengaruh terhadap kandungan senyawa fenol. Namun, formulasi ekstrak kopi Robusta penambahan gula semut yang baik terdapat pada formulasi ekstrak kopi R 35% dengan penambahan gula semut sebanyak 65%. Karena memiliki kandungan senyawa fenol yang paling tinggi yaitu 28,35 mg eq. as.galat/g diantara formulasi ekstrak kopi Robusta yang lain.